ANNO PRIMO - N. 18 SABBATO 30 LUGLIO 1842

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ECONOMIA RURALE

FACCENDE DEL MESE D'AGOSTO

Il *Proprietario* in questo mese farà scavare i pozzi di acqua perenne, formare gli acquidotti, stringere i laghi, e costruire argini contro alle inondazioni invernali; piantando salici e altri virgulti capaci a frenare l'impeto delle piene; e intorno ai laghi si piantino pioppi, ed altri alberi amici del suolo, in quantità. Avrà l'occhio alle nuove piantagioni di gelsi, ulivi e frutti che farà zappare in modo che piovendo, massime nei fondi leggeri, sia disposta la terra a inghiottire presso le piante tutta quanta l'acqua, che con qualche piccolo solco si può indirizzare.

Farà portare e riporre le provviste delle legna da fuoco necessarie per tutto l'anno, ponendo anche al coperto ogni legno da costruzione tagliato nel verno.

Il *Contadino* sega in questo mese i secondi fieni dei prati naturali, come pure quelli dei prati artifiziali. Raccoglie i lini di primavera e la canapa, e semina la segale. Se intende i vantaggi dell'avvicendamento, lavora le terre ove fu mietuto il grano, e se in luglio non ha seminato la medica, come fu suggerito a pag. 92, ridottala a prato, vi semina il trifoglio incarnato frammisto ad alcuni semi di colza, come fu insegnato a pag. 103 per i terreni calidi. A quei terreni poi che non portano alcuna raccolta, e che sono destinati alla sementa del grano, dà dopo la metà del mese la seconda aratura, che dicesi costeggiare.

Ricava le fosse tanto lungo le strade che in mezzo dei campi, e specialmente quelle che nell'inverno son piene d'acqua morta, ed ora si trovano asciutte pel calore estivo. Nè si lasci la terra cavata in abbandono, ma prosciugata alquanto, si trasporti presso le viti o nei campi, ai quali serve d'ottimo governo.

Verso la fine del mese, quando sia caduta la pioggia a rinfrescar il terreno e a render l'aria più temperata, si dà principio a spampanare a poco a poco le viti procurando che l'uva resti scoperta, onde risenta meglio il benefizio dei raggi solari, e venga a più sollecita maturazione. Si zappano le viti novelle, e potendo si fa la stessa operazione a tutte le viti, perchè l'esperienza ha provato verissimo il proverbio:

chi vuole aver del mosto, zappi le *viti di agosto*.

Siccome in questo mese la vegetazione degli alberi si chiude, così dalle noci, dai pioppi, dalle albere, dagli olmi e dai frassini si recidono i piccoli rami freschi, o si raccoglie colle mani la foglia, per provvedere gradito cibo invernale ai bovi ed alle pecore.

Il Contadino dei monti sega nei boschi e stagiona le felci per far letto alle pecore e ad altri bestiami, facendo queste un concime migliore di qualsivoglia altro strame.

Il *Vaccajo* prudente manda le vacche alla pastura la mattina per tempissimo, e le rimette alla stalla prima che il sole riscaldi soverchiamente, procurando di abbeverarle spesso con acque limpide e fresche, tenendole frugali nel vitto, e pasciute d' erbe piuttosto magre che grasse, affinchè non si gonfino, e non abortiscano. Se non ha comodi per conservar fresco e sano il latte, avverta di non lasciarlo inforzare o inacidire, ma faccia il burro subito che ha la panna, e se occorre anche due volte al giorno.

Il *Pecorajo* si guardi di mandar le pecore nelle stoppie per cibarsi di quelle spighe cadute dalle mani de' mietitori. Un tal cibo ingrassandole assai altera il temperamento di esse. È meglio introdurvi i porci.

La madre di famiglia manda le fantesche a raccorre di buon mattino i bottoncini dei capperi, se nella contrada si trovano. Si fanno appassire sopra coperta all' ombra, si aspergono di sale pesto entro a' vasi, poi si fanno di nuovo prosciugare all' ombra, e si mettono nell' aceto a curare: in fine si chiudono con forte aceto nei vasi e si serbano pegli usi della vita o pel commercio. I cocomerelli (*cogomeri*) si colgono ancor verdi e prima della maturità del seme, si confettano col sale, e si serbano nell' aceto.

L' *Ortolano* fa la raccolta delle patate; batte i ceci e i fagiuoli piantati in aprile o in maggio; pianta dopo la pioggia i broccoli da servire per natale, con fare i semenzai di lattughe, di ravanelli, di cavoli, capucci, spinacci, rape, ecc. e trapianta indivie primaticce, seleni, cavoli-fiori e verze.

Il *Giardiniere* pianti verso la metà del mese le radiche de' ranuncoli rossi, dei gran-gialli, de' turbanti d'oro ec. per averli nel dicembre e nel gennajo; e tenga i vasi o le cassette all' ombra perchè nascano meglio. In terra, e ne' vasi pianti le cipolle de' narcisi dopo la prima pioggia, perchè vengano primaticci, e non si cavino di terra se non dopo anni due per isgravarli dalla lor prole. Si trapianti qualche margotta di vainiglia tenendola all' ombra per dieci giorni. È bene inaffiare ogni giorno i gelsomini, i mugherini, i catalogni, le gardenie, le cammellie, i rosaj, le rose chinesi, gli oleandri ed altre piante legnose.

AGRICOLTURA

SUL GESSO

MEMORIA INEDITA DEL PROF. BARTOLOMEO APRILIS

Premesse del Compilatore.

Se le scienze soffersero una gravissima perdita nella morte, non ha guari avvenuta, dell'illustre professore Bartolomeo dott. Aprilis, noi pure ebbimo a lagrimare in questa morte, troppo in vero immatura, la perdita del migliore e più possente sostegno su cui la nostra impresa avea fondato le sue speranze. Di fatti il prof. Aprilis, quantunque nemico dello scrivere ne' giornali, perchè la riputava fatica gettata, mancando ad essi i lettori, come pur troppo lo sanno i giornalisti italiani; nondimeno tanto gli era piaciuta l' idea del nostro giornale, tanto apprezzava la rettitudine delle nostre intenzioni, tanto si era lasciato attirare egli stesso in quella fiducia che noi non cessammo giammai di nutrire nell' aggradimento di tutti i buoni abitatori della campagna, di tutti gl' interessati al miglioramento dell' agricoltura, dell' industria, e dell' economia domestica, e dell' educazione del popolo; che rimosso da'suoi proponimenti ci aveva promesso tutta l'opera sua, e ci andava continuamente affrettando all' impresa. Alla quale però noi certo non ci saremmo accinti senza di esso, conscii com' eravamo della nostra pochezza, se quando ei ci fu tolto non avessimo già preso il nostro impegno col pubblico; per lo che non eravamo più in tempo di ritirarci. Entrammo quindi nel difficile arringo, ma con tutta la trepidazione di un iniziato che si vede all' improvviso sparito dal fianco il suo duca il suo maestro. Se non che la provvidenza, che certamente non abbandona chi fa ogni suo potere per vantaggio della società, mentre ci venne tratto tratto soccorrendo di qualche bene intenzionato e valente collaboratore, ecco che ora, quasi a presagio di più larghi soccorsi, ci porge l' ajuto di quello stesso, la di cui opera piangemmo irreparabilmente perduta. Il sig. dott. Giuseppe Aprilis, consapevole di quanto l' il-

lustre suo fratello ci avea promesso dell'opera sua, possessore degli scritti di lui, lieto di farlo rivivere in essi, e desideroso di giovare al fine della nostra impresa, ci permette di rivangare fra quelle carte, frutto di lunghissimi studii, tutte quelle memorie che possono tornar utili al nostro giornale, e che noi, grati a tanta cortesia e liberalità ci faremo solleciti di pubblicare di mano in mano che ci verranno trovate. Eccone pertanto una sul gesso adoperato come concime. I nostri associati, e specialmente i friulani, ci sapranno buon grado certamente di sentire di bel nuovo la voce di un sapiente italiano, la cui perdita viene in parte riparata da questa nostra sollecitudine.

GESSO - SOLFATO DI CALCE - SELENITE

Gesso primitivo, cristallizzato, quasi puro. Trovasi nelle Alpi, Pirenei, Apennini, Vosgi, Jura; nel Bolognese ecc.

Gesso secondario, misto con pietra calcaria, argilla e sabbia, in proporzioni diverse. Tal è quello dei contorni di Parigi, di Aix, di Burgos, tale quello di Moggio e Carnia: quello di Belluno è più puro e più duro a frangersi.

È scettico, cioè favorisce la decomposizione delle sostanze animali specialmente il secondario. Non si sa il perchè.

Calcinato riprende l'acqua avidamente, e forma intonaco duro; tanto più, quanto è più puro.

Perde assai poco di peso colla calcinazione; perchè perde la sola acqua di cristallizzazione.

È probabile che sia antico l'uso del gesso come ammendamento nell'agricoltura: ma non se ne trova cenno nelle opere anteriori al secolo passato. Mayer è il primo che abbia fatto sperienze, e le abbia pubblicate. Ebbe quindi il predicato di *Kleefeld*. Oggidì si adopera in gran parte dell'Europa e nell'America-nord.

Il gesso sparso su un terreno lavorato agisce come la Marna, cioè meccanicamente e chimicamente.

Misto col concime ne aumenta l'efficacia; forse agisce come la calce.

Ma il principal suo pregio è quello di aumentare l'attività della vegetazione delle piante spargendolo in polvere sulle foglie. - Agisce precipuamente sulle piante leguminose (Medica, Trifoglio, Sanofieno, Piselli, Vescia, Ceci ecc.) Agisce anche, ma un pò meno, sulle cruciformi, colza, navoni, senapi ecc.; poco sui cereali e graminee. Perciò sparso sui prati naturali è ora utile, ora poco, secondo che i prati contengono erbe leguminose, o graminee.

Le foglie debbono essere umide: si sparge in tempo della rugiada, o di leggera pioviggina. Una pioggia forte che sopravvenga poco dopo sparso, ne toglie tutto l'effetto.

M. Souquet nel resoconto dei lavori della Soc. Agr. di Lione anno 1820, dimostrò incontrastabilmente che il gesso agisce quasi esclusivamente sulle foglie.

Anche il terreno su cui le piante si coltivano ha grande influenza: è utile ne' terreni secchi, calcarei, ghiajosi; anche nei sabbiosi, silicei ed argillosi, se asciutti, e in anno asciutto.

L'effetto del gesso calcinato sulle foglie, quando il tempo sia favorevole, si manifesta in meno di otto giorni dopo che fu sparso; e più pronto è il suo effetto, tanto più energica la sua azione. Il gesso crudo sparso egualmente non manifesta la sua azione che quasi un mese dopo.

Non migliora le mediche seminate sui frantumi delle cave di gesso di Pantin; e ciò si attribuisce perchè queste terre ne contengono forse anche di troppo. Ma anche in alcune terre che nulla contengono di gesso si vede inefficace: alcune terre schistose (1) del dipartimento delle Basse-Alpi sono in tal caso; bench'in altre terre schistose vicine, ed apparentemente molto più differenti, sia utile. Vauquelin fece delle analisi, ma non ne trovò motivo plausibile.

Dombasle cita una chiusura presso Nancy, sulla parte bassa della quale il gesso non ha prodotto alcun effetto dopo 15 anni che vi si sparge, benchè accresca molto i prodotti di trifoglio della parte più elevata.

Chaptal dichiarava che i suoi possedimenti di Chantelou non ricevono alcun vantaggio dal gesso.

Nei terreni sterili, deficienti di humus e di concimazione, non produce che poco effetto.

La soverchia siccità talvolta toglie i suoi buoni effetti.

Quanto più di recente è calcinato, tanto più energicamente agisce: ed è esperienza costante.

Non conviene spargerlo sullo stesso terreno per più di tre o quattro anni di seguito. Si può ben tornar ad usarne dopo la sospensione di altrettanto tempo.

Souquet ha riconosciuto che le radici del trifoglio gessato sono quasi un terzo

(1) *Schistose* cioè della natura dello schisto, specie di pietra che si sfoglia in lamine come l'ardesia o la lavagna.

più grosse di quelle del non-gessato. Lasteyrie avea pure osservato lo stesso. Quindi il trifoglio nel secondo anno, anche senza gesso, è bello.

Il Curato di Achain divise un ettaro di terra (10 pert. cens.) in quattro parti eguali: due furono concimate con circa 60 quintali metrici di concime: tutte furono seminate di trifoglio. L'anno seguente fece gessare la prima porzione concimata, e la prima non concimata. La prima porzione concimata e gessata produsse in tre tagli, 36 quintali metrici di foraggio. La seconda porzione non concimata, ma gessata, ne diede in due tagli, 16 quint. metr. La terza porzione concimata, ma non gessata, rese, in tre tagli, 27 quint. metr. La quarta nè concimata nè gessata, non ne produsse che 13.

I grani seminati su trifogli rotti gessati sempre diedero raccolti più abbondanti a circostanze pari.

Le ceneri vitrioliche agiscono positivamente come il gesso, secondo l'esperienze di M. Bergère de Mandemont. Da questo fatto indusse Yvart, che l'acido solforico del gesso agisca come stimolante sulle foglie delle piante. - M. Poquet opina che l'azione del gesso debbasi attribuire al solfuro che vi si forma quando vien calcinato: ma alcuni oppongono che il gesso crudo produce altrettanto buon effetto che il calcinato; (in certi paesi e in certe terre sarà vero. Tra noi, no).

L'acido ossalico che si trova nei vegetabili ha la proprietà di decomporre il solfato di calce. Potrebbe forse agire così nel nostro caso? vedi la memoria di M. Masclet sul gesso *Annali di agricoltura.* Serie seconda tomo 11.

Il gesso favorisce la decomposizione delle sostanze animali; potrebbe in modo analogo agire sulla vegetazione.

Certo è intanto che le rugiade sono più abbondanti e durano più a lungo sui prati artificiali gessati, di quello che sui non-gessati. Che il gesso non produce buon effetto nei paesi e terreni umidi: che lo fa eccellente nei terreni asciutti, ghiajosi, calcarei. Questi fatti sembrano meritar la principale attenzione, e far credere che attragga patentemente l'umidità atmosferica. Aggiungasi che non produce effetto se sopravviene abbondante pioggia; e ne fa poco in stagione piovosa.

Ma è singolare che le acque selenitose sono nocive alla vegetazione.

Teodoro de Saussure, e M. Maclure mineralogo americano opinano che il gesso agisca non solo come stimolante, ma anche come alimento delle piante. Davy trovò coll'analisi che il trifoglio e la medica contengono molto solfato di calce.

Vi ha quistione fra gli agricoltori se meglio convenga adoperare il gesso calcinato o crudo. In Francia per lungo tempo si ritenne che il solo calcinato dovesse adoperarsi; ed anche oggidì quest' opinione generalmente prevale. In Italia non si adopera che calcinato. - In America, in Germania, in Svizzera, nei dipartimenti dell'Alto e Basso Reno non si adopera che gesso crudo; e il si preferisce, perchè il suo effetto dura più a lungo.

Quanto all'effetto, dice Bosc che vi è piccolissima differenza, come verificò presso M. de Valcourt vicino a Toul.

Il gesso crudo pesa poco più del calcinato: quindi la differenza delle spese di trasporto è piccola: pel gesso cotto vi è la spesa della calcinazione. Il gesso crudo argilloso si discioglie nell' acqua come la marna; e per questa sorta di gesso si può anche risparmiar la spesa della polverizzazione.

Per polverizzarlo può usarsi molino a macina verticale, molino orizzontale con una macina immobile, due cilindri scannellati che girano un-contro l' altro orizzontalmente; un cono vertical tronco che gira entro un altro ecc. ecc.

M. de Serres dice che il gesso più duro e calcinato più di recente è quello che fa miglior effetto.

Il gesso finissimo non produsse sui trifogli di M. de Villèle migliore effetto, di quello grossamente pestato.

" Il tempo più vantaggioso, per ispargere il gesso, dice Lasteyrie, è dopo che le piante cominciarono a germogliare, e che si alzarono alcuni pollici sopra il suolo. Si può spargerlo in tutte le stagioni, quando le altre circostanze sieno favorevoli: quando si seminano le erbe coll' avena o coi cereali, si può spargere il gesso dopo la raccolta di queste. - Alcuni agricoltori trovarono utile spargerlo dopo il primo sfalcio, anche quando il prato fosse stato gessato nell'autunno precedente o in primavera del corrente; solo bisogna ogni volta spargerne quantità minore. Lo spargimento deve farsi in tempo che le piante sono cariche di rugiada, e dopo subito una pioggia leggera. Le piogge dirotte, i venti tolgono o annullano la sua efficacia; forse anche l' ardor del sole nuoce subito dopo sparso il gesso ,,.

- " Circa alla quantità da spargere, dice lo stesso Lasteyrie, deve variare dietro la natura del terreno, il genere di col-

tivazione, la stagione, lo stato crudo o calcinato, la polverizzazione più o meno fina ecc. Per regola generale se ne può spargere 20 sacchi di quelli che si suol vendere nei contorni di Parigi, per arpento. Ogni sacco pesa 50 libbre (quindi 1000 libbre per arpento, poco diverso da un campo furlano) „.

Bosc dice che la quantità da spargere dev' essere eguale (in misura e non in peso) alla quantità di formento che si seminerebbe sulla stessa superficie. È prudente il gessare poco anzichè troppo: si può ripetere dopo gli sfalci successivi.

Tutti i fatti che conosco mi convincono, dice Bosc, che la gessatura della seconda cacciata dell' anno susseguente alla seminagione è la più proficua.

" Gli effetti del gesso durano, dice Lasteyrie, almeno sei anni sulla medica e sul sanofieno: quindi è più vantaggioso l' adoperarlo su queste che non sulle piante annue o bisannue. Ma sul trifoglio agisce indubitatamente con maggiore efficacia „.

Conchiude Bosc, che sul trifoglio debbasi spargere calcinato, e crudo sulle mediche e sul sanofieno.

- Soquet osservò che una nuova gessatura sopra un secondo taglio non produceva un accrescimento di prodotto tale che copra la spesa. - Tutti gli animali dimostrano una preferenza ai foraggi gessati: il pecorino è preservato dalla *pourriture* dal loro uso continuo: in America fanno a meno di dar loro sale. - Decandolle dice che i piselli, i fagiuoli ed altri semi leguminosi provenienti da piante gessate sono più difficili e talvolta impossibili da cuocersi. Decandolle crede che il gesso assorbendo il soprappiù di umidità, disecchi più del dovere questi semi. Bosc non adotta questa spiegazione.

Nei tomi 9, 11, 12, degli *Annali d' Agricoltura, seconda Serie* si trovano molte memorie sul gesso. Decases quando era ministro dell' interno vedendo l' incertezza che a malgrado delle osservazioni fatte in tutte le parti del mondo, regna ancora circa all' uso del gesso, mandò una circolare a tutti i prefetti, a tutti i corrispondenti del Consiglio di Agricoltura, e a tutte le Società di Agricoltura, contenente una serie di domande su tale argomento. Il Consiglio di Agricoltura doveva quando fossero pervenute tutte queste risposte, redigere una Memoria. - Non ho saputo che questo lavoro sia mai stato pubblicato.

ECONOMIA DOMESTICA

EDUCAZIONE MORALE DE' SERVITORI.

Orgoglio ed Invidia

Io so, amici miei, che nessuno di voi crederà ch' io mi accinga a parlare in sul sodo; e qualcuno penserà forse ch' io voglia scherzare; o barbaramente dileggiare la vostra misera condizione. E che? mi direte per avventura, non avete altro da sciorinarci? Vi par egli che l' orgoglio sia un argomento a proposito per poveri gramacci quali siam noi? Tanto varrebbe moralizzare sul lusso dei cocchi e delle mense a una torma di cenciosi e di mendichi. Finchè ci parlate dell' invidia ... pazienza; sebbene chi non sarà che ci compatisca se a noi accade talvolta d' invidiare la vostra sorte? voi padroni, e noi servi! Ma parlarci d' orgoglio, a noi? Oh certo voi ci pigliate in fallo, o avete sbagliato l' argomento. « - Nò nò, miei cari; qui non c'è alcun errore; io intendo parlare e dell'invidia e dell' orgoglio, perchè questi due peccati vanno insieme, o si corrono dietro; e intendo parlarne propriamente a voi, servi o serve che siate; ma per vostro bene, e non già per insultarvi, nè per dispiacervi. Voi uscite d' una classe di cui mi sono dichiarato l'amico; e comecchè posti in un' altra (lasciamo stare se più o meno onorevole) non cessate di essere l'oggetto delle mie sollecitudini. Pigliatevi quindi in buona parte le mie parole, e non vi recate a dispetto un' osservazione pur troppo vera che sono in debito di farvi, ed è che di tutte le classi della società la più orgogliosa in generale è la vostra. Ciò vi fa meraviglia, n' è vero? Me lo aspettava; ma gli è che non vi conoscete bene. Siatene però o non siatene persuasi, la cosa è così come ve l' ho spiattellata, e non solo sostengo ch' è vera, ma dico altresì che è naturale, ed eccovene la ragione. Da una parte gli individui, che nelle vostre famiglie si destinano a portare una livrèa, hanno per lo più qualche qualità che li distingue dai loro uguali, qualche vantaggio

personale che o dà nel genio a un signore, o alle loro stesse famiglie fa venire il ghiribizzo di avviarli a una professione che erroneamente credesi da esse più onorevole di quella del contadino; in una parola sono il fiore del loro villaggio. Ecco già subito sufficiente cagione d'insuperbire chi si vede tratto da un umile stato, e mutate le rozze lane con panni e stoffe signorili, e ciò per essere tenuto in conto di possedere molta abilità e intelligenza, o per aver dato nell' umore al sig. Conte, o alla signora Contessa, che dissero: gran peccato che quel buon sesto di ragazzo o di ragazza abbia da essere condannato all' aratro o alla zappa! D' altra parte parendo loro di essere saliti in alto per aver fatto passaggio da una capanna a un palazzo, e tuttavia vedendosi collocati in una posizione inferiore, dipendente, e soggetta a molti strapazzi, soprusi, e umiliazioni, se ne risarciscono bravamente con una stima esagerata di sè medesimi. Quindi avviene che tanto la loro superiorità rispetto agli eguali, quanto la loro inferiorità rispetto ai padroni, li porta ugualmente all' orgoglio. La è una contraddizione, lo capisco; ma che perciò? L' orgoglio è soprattutto l' errore dei cervelli bislacchi.

Or quest' errore, miei cari, comincia dal rendervi ridicoli, per finir poi col rendervi colpevoli. Quella cuoca d' un Consigliere di Governo non si degna di barattar una parola colla serva di un bottegajo. Quella guattera del primo piano arrossirebbe di legar amicizia colla fantesca che sola disimpegna tutti i servigi al quarto piano. Sonvi alcune cameriere che stanno senza impiego, piuttosto che andar a servire in casa di un artigiano, perchè è massima fra queste signorine, che non è cosa che si convenga, servire in una condizione più bassa della propria. Vedete che cervellini! Si credono di nobile condizione quando sono al servizio di nobili famiglie. È cosa veramente da ridere. Così veggonsi molti servitori trarre argomento di vanità dal rango, dal patrimonio, dai sontuosi arredi, dagli splendidi equipaggi de' loro padroni, dal bel mondo che questi ricevono, dalle distinte parentele che stringono; molti affettano di parlar toscano; altri caminano pettoruti quasi immaginandosi di essere gli stessi padroni, che coprono sovente di ridicolo, comandando imperiosamente in loro nome negli alberghi e nelle botteghe, e menando romore dei loro titoli e delle loro rendite. Non la finirei più cogli esempi. C' è anche la vana cameriera che non si contenta di vestire decentemente, ma fa pompa di un abbigliamento e di un' acconciatura analoga, per quanto può, a quella di madama, e giunge per fino a disprezzare alle altre cameriere la foggia di vestire delle loro padrone; sciocche imprudenze che pervengono assai facilmente all' orecchio di quelle signore, e qualche volta le rendono nemiche alla persona lodata in loro confronto. C' è quell' aja che adorna senza modo i fanciulli affidati alle sue cure, affine di distinguersi per la loro eleganza; con che risveglia in essi la vanità sì pericolosa nelle fanciulle; e insegna a queste a paragonarsi e a preferirsi alle loro compagne; quindi a invidiarne i bei vestitini, e le belle acconciature; sì signori, a invidiare: perciocchè in tutte le età l'invidia è il fine, è il suggello dell'orgoglio; e voi servi e serve che siete traviati dall' orgoglio, finite sempre coll' essere invidiosi.

Ora, una volta che questo orrendo vizio ha corrotto il cuore d'un servitore, non v' è più pace pe' suoi compagni, pe' suoi padroni, per esso lui. E' si corruccia continuamente e per ogni nonnulla. Il proprio merito gli par sempre sconosciuto, vilipeso. Si pagano quanto lui e più di lui gli altri servitori che sono meno abili, meno laboriosi - parlasi loro con più umanità - si caricano di minori faccende - si riservano a cotestoro le occupazioni più aggradevoli - tutto si concede loro più largamente - si regalano di più. Così pensa l'invido servitore; ma siffatte circostanze non esistono che agli occhi dell' invidia; esse sono immaginarie: qualche volta perfino le preferenze sono a lui stesso rivolte; ma egli non vuole, nè sa vederle; tanto lo acceca la sua triste follia! Nè ciò basta. L'invidia non

solamente lo rende ingiusto, cupo, litigioso, sconoscente; ma lo rende affatto insensato.

Egli porta invidia a' suoi padroni; maledice la sua nascita, la sua sorte, le nostre istituzioni sociali; senza riflettere che tutti gli uomini hanno il loro carico; che esenti i ricchi dai travagli del corpo, sono chiamati ai travagli dello spirito, ben più stringenti e penosi; che nessun uomo può vivere nell' ozio, e sottrarsi ai doveri della sua condizione, senza trovare il suo castigo nel proprio fallo, senza essere in preda all' agitazione, alla noja, al dolore; perocchè la felicità non consiste già in uno stato anzi che nell' altro, sì veramente nel modo di esercitare quello stato. Oh! quante volte, mentre il servitore invidioso contempla gelosamente i suoi padroni, e dice nell' amarezza del suo cuore «beati loro!» quante volte essi pregano Dio di dar loro forza a sopportare le cure d'una famiglia da reggere, d' un rango da sostenere, d' una figliuolanza da allevare! E non potrebbero dunque come lui, invidiare anch' essi i loro superiori? Non ha forse ciascuno al di sopra di sè mille soggetti d' invidia? Coloro che ci pajono sì belli, sì ricchi, sì distinti, non ne veggono forse al di sopra di loro di più belli, di più ricchi, di più distinti? Che sarebbe se tutti avessero a nutrir invidia? Vi sarebbe egli un uomo, un uomo solo, in pace nel mondo?

Temete dunque, o servitori, questo terribile verme dell' invidia; ma affine di preservarne il cuor vostro, non vi lasciate inebbriare da una stima illimitata di voi medesimi. Sia che serviate un principe, sia che serviate un artigiano, pensate che la servitù è sempre un umile stato, anzi tanto più basso quanto maggiore si è la distanza tra chi serve e chi comanda. Ma la bassezza del vostro stato può essere rilevata dalle vostre virtù, cioè dalla fedeltà, dallo zelo, dall' onoratezza, dalla docilità, dal buon costume, dalla religione. In questo ponete il vostro orgoglio, cioè nell' onorare il vostro stato coll' esercizio costante di tutte queste virtù. Allora voi sarete amati dai vostri superiori, rispettati dai vostri uguali, stimati da tutti; allora potrete stimarvi voi stessi senza dare in superbia e senza invidiare nessuno. Siate in somma virtuosi, e sarete felici.

VARIETÀ

MACIULLA PER LA CANAPA

di Hines e Bain.

L' America, questa terra d' incivilimento sì recente, è omai giunta a florido stato, e la sua industria figlia di quella europea crebbe con rapidità sorprendente a tale da pareggiare, e in qualche arte superare ancora la madre sua. In alcuni paesi del nord degli Stati-uniti la coltivazione della canapa acquistò grande importanza, e per l' avvenire, troveranno da provvedersi nel paese senza ricorrere alla Russia, come fecero finora.

Ecco in qual modo lavorisi ivi la canapa.

Dopo averla raccolta ponesi sotto tettoje riparate dai venti e dalle pioggie; prima di sottoporla alla macchina che deve separarne la canapa dai canapuli (a), la si mette due o tre giorni in una stanza ben asciutta riscaldata artifizialmente. Allorchè stimasi secca abbastanza passasi alla macchina. Componesi questa di sei paja di rotoli o cilindri scannellati disposti orizzontalmente, e montati su di un castello lungo circa quattro piedi; i rotoli sono anch' essi lunghi quattro piedi ed hanno il diametro di sei pollici; i primi in capo alla macchina sono di ghisa, gli altri di legno duro. Le loro scannellature sono graduate per ciascun pajo dall' alto al basso della macchina. Ogni rotolo tiene alla cima una ruota che ingranisce con un albero verticale, su cui sono pure altre ruote che ingraniscono con quelle degli altri rotoli. In alto

(a) Fusto della canapa dipelata o dirotta. Le parti più minute che cadono dalla gramola o maciulla, diconsi *lische*.

della macchina vi è un piano su cui si pone la canapa che passa fra i rotoli alla stessa guisa che fa la lana nella macchina a scardassare; le graduazioni delle scannellature sono si esatte che la canapa attraversa la macchina serbando sempre la stessa posizione fino a che sia giunta sopra un tavolato inferiore, d'onde levasi dall'operajo. In tal guisa ogni pollice di canapa che passa riceve cento e sessanta pressioni dai rotoli, sicchè la corteccia è quasi affatto scevra da canapuli.

I fili usciti dalla macchina leggansi in fasci e pongonsi in acqua chiara fino a che sia sciolta interamente la parte mucilagginosa della fibra. Levansi allora i fasci dall'acqua, si asciugano, indi passasi di nuovo la canapa sotto la macchina. Questa opera con tale rapidità che può preparare due mila libbre di canape al giorno, senza verun danno per la solidità delle fila e con perdita infinitamente minore che colla maciulla a mano.

—

NUOVA BOZZIMA PER L'ORDITO DEI TESSUTI *di Perrochel.*

I tessitori di Mans adoperano una bozzima che viene asserita utilissima, e che a loro dire, presenta i seguenti vantaggi: 1. che stendesi sull'ordito come una mucilaggine, dandogli più pieghevolezza, più forza ed elasticità che la solita bozzima di farina; 2. che la tela riesce più bella perchè meno coperta di colla; 3. che la mano d'apparecchio non mai dà quella tinta oscura che prendesi sovente per ammuffimento nelle tele crude, ed inoltre facilita il passaggio dei fili fra le lame senza lordarle; 4. che occorre meno materia e questa si mantiene fresca più lungamente, sì da potersi tessere il dì appresso; 5. finalmente che si conserva a lungo senza alterarsi. L'autore asserisce inoltre che vi ha economia; e che questa bozzima si può lavorare a qualunque temperatura, e in luoghi sani ed asciutti.

Il modo di prepararla è il seguente: Si fanno bollire per 10 minuti 6 oncie di semi di lino polverizzati in 6 libbre di acqua; spremesi attraverso una tela forte e fitta sicchè vi restino i soli semi. Stemperansi poscia 14 oncie di farina di frumento in 2 libbre di acqua, facendone una densa poltiglia che versasi nella decozione preparata come dicemmo. Questo miscuglio si pone al fuoco e vi si lascia bollire dolcemente, quanto occorre per una buona cottura. Sette libbre di questa bozzima bastano per una pezza di tela fina di 60 aune, per cui occorrerebbero 9 libbre della colla comune che costa più cara.

—

NUOVA PREPARAZIONE DELLE BOTTI NUOVE

Si prenda una certa quantità di foglie di persico; del frutto di luppolo, volgarmente *cervesa*, *cervogia*; alquanto di sale di cucina; e finalmente della vinaccia estratta dal torchio, o meglio ancora dal tino, dopo averne tratto il vino. Tutte queste cose si pongono in una caldaja con acqua, sottoponendole all'ebullizione, indi, allorquando il miscuglio è bollente, s'introduce nella botte per il cocchiume (*cocon*) che si chiude subito ermeticamente, e si fa rotolare a più riprese, fintantochè il liquido non sia più che tiepido; poscia si vuota, e prima d'introdurvi il vino che si vuol conservare, dovrassi sciacquare la botte con vino di minor qualità; il vino poi si rigetta sulla vinaccia nel tino acciò si depuri filtrandosi.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla Tipografia, e negozj librarj dell'Editore in S. Vito, Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell'annua associazione è di L. 6.90. Per chi lo riceve franco a mezzo della Posta è di L. 8.90. Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, non che presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e negozj dell'Editore. — Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi di porto in San-Vito alla Tipografia Pascatti.

L'Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.